Laveuses à avancement

Ligne ACC

La ligne conçue pour le lavage des cagettes





COMENDA ET L'HYGIÈNE

Chez Comenda nous produisons des laves vaisselle professionnels depuis 1963. Hygiène et sécurité sont dans notre ADN depuis toujours.

Toutes nos solutions garantissent un nettoyage et une hygiénisation des objets traités : elles permettent une importante diminution de la vie microbienne sur la vaisselle et garantissent sécurité et hygiène dans le respect total des normes en vigueur.

LES LAVEUSES DU TEMPS PRESENT

Les laveuses du temps présent est une philosophie qui nous guide chaque jour pour développer des produits qui répondent aux besoins de chacun de nos clients.

L'attention portée à chaque détail est au centre de la conception de nos produits, qui sont étudiés pour offrir des performances maximales, réduire les consommations et permettre des environnements de travail confortables.



LA SOLUTION POUR CHAQUE SECTEUR

Les cagettes et les conteneurs sont utilisés quotidiennement dans de nombreuses activités pour le transport alimentaire.

Leur lavage est souvent effectué manuellement, n'éliminant que partiellement les résidus alimentaires et les saletés accumulés lors des phases de transport et de déchargement.

Le résultat? Caisses, bacs, cagettes et conteneurs abritent souvent des bactéries et des odeurs désagréables.

Les lave cagettes de la ligne ACC garantissent un nettoyage parfait des cagettes et des conteneurs tout en controlant la consommation d'eau. Ils allègent et facilitent le travail de l'opérateur tout en permettant un environnement de travail plus sain.



Beaucoup de ressemblances mais beaucoup de différences entre eux. Une seule solution en commun!



CUISINE CENTRALE

SECTEUR VITICOLE





BOULANGERIE

NOURRITURE POUR ANIMAUX



INDUSTRIE CHIMIQUE ET PHARMACEUTIQUE



TRANSPORT ET LOGISTIQUE

CONÇUE POUR ETRE À VOS COTÉS

Grace au passage utile de lavage de 500x430mm, avec une hauteur extensible à 630mm (option) et au sytème d'avancement à barre centrale et double rail de support, les modèles de la ligne ACC sont idéales pour laver :

- Les conteneurs fermés et ajourés de 400x600 mm
- Les casiers de 500x500 mm
- Les cagettes de 500x600 mm

La ligne ACC est également un allié parfait pour laver les ustensiles de cuisine. Grâce à la possibilité d'insérer dans la machine des casiers standards, il vous est possible de laver les trémies, les lames, les planches à découper et les différentes pièces de machines pour la préparation des aliments!





ACC1 - ACC1P9

Idéales pour laver les cagettes ajourées en plastique.

Elles se composent d'un seul module de lavage et rinçage de 1150 mm. Les SAS de 400 mm en entrée et en sortie (pour les machines sans tunnel) évitent les projections d'eau vers l'extérieur. La version **ACC1 P9 dispose également d'un module de prélavage de 900 mm.**



ACC2 - ACC2P9

Idéales pour laver les cagettes et conteneurs fermés.

Elles se composent d'un module de lavage de 1150 mm et d'un module séparé pour le rinçage de 400 mm. La longeur du module de lavage favorise l'égouttage de l'eau, la séparation entre le lavage et le rinçage limite le risque de projection entre les deux zones.

Les SAS de 400 mm en entrée et en sortie (pour les machines sans tunnel) évitent les projections d'eau vers l'extérieur. La version **ACC2 P9 dispose également d'un module de prélavage de 900 mm** .





POURQUOI CHOISIR LA LIGNE ACC?



RÉSULTATS GARANTIS

Elle permet **l'hygiénisation des objets à laver,** grâce à la combinaison parfaite des températures, des produits chimiques et des temps de contact.

Pratique et rapide, elle vous permet de laver jusqu'à 350 cagettes/h!









ECO-DURABILITÉ

Garantit une consommation maitrisée des ressources

FLEXIBILITÉ

Elle est parfaite pour ceux qui recherchent une solution de lavage extremement polyvalente, capable de répodre aux différents besoins et aux différentes charge de travail.



SIMPLICITÉ D'UTILISATION

Notre objectif est de créer des laveries dans lesquelles l'opérateur peut bouger de manière fluide et ergonomique, sans mouvement superflu.

La ligne ACC est simple à utiliser et à entretenir. Son fonctionnement intuitif est à la portée de chaque utilisateur.

Le panneau de commande des ACC est pratique, robuste et résistant aux chocs et aux projections d'eau.

Simple à utiliser, il vous permet de choisir entre 2 vitesses, et de visualiser la température des zones de la machine, les consommations d'eau et les heures de fonctionnement totales comme partielles.

Il est disponible avec le système EOR pour transférer les commandes en mode mécanique en cas de défaillance de l'électronique.



HYGIÈNE PARFAITE

Pour faciliter et garantir un nettoyage impeccable, toutes les machines ont des cuves embouties sans soudure ni recoin à angle vif. Les pompes autovidangeables positionnées l'extérieur de la cuve évitent le dépôt de salissures dans des endroits peu accessible.





Le double systeme de filtre sur la superficie de la cuve offre une meilleure autonomie pendant les opérations de lavage. Les résidus sont collectés par le filtre, l'eau reste propre plus longtemps et la puissance de la pompe est toujours garantie.

ROBUSTESSE

Double système de sécurité avec crochets sur la porte.

La carrosserie, complètement en acier inox AISI 304, et la porte double paroi combinées offrent un fort isolement termo-accoustique.









LA SOLUTION INTELLIGENTE ET PEU ENCOMBRANTE

Une laverie à l'espace réduit?

Avec l'option chargement des casiers par le dessus vous n'avez plus besoin de table à l'entrée!

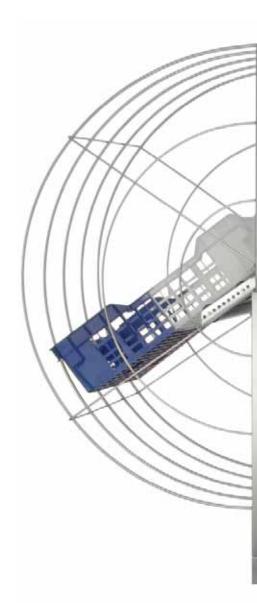
Il suffira de positionner le cagettes sur les guides au dessus de la machine qui, de façon automatique procèdera au chargment.

Cela vous permet d'optimiser le travail de votre équipe en laverie, tout en réduisant le nombre d'opérateurs impliqués dans les opérations de lavage!

ÉTAGÈRES ET TABLES

Les tables et les transrouleur de la ligne ACC sont conçus pour s'adapter au mieux aux diverses configurations de local.

Elles facilitent le travail de l'opérateur durant le chargement et le déchargement des cagettes et des conteneurs, évitant les faux mouvements et limitant les TMS.











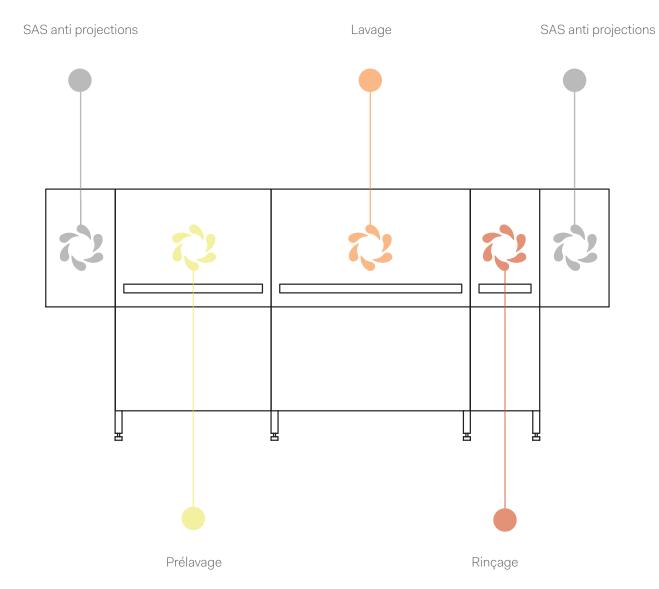


CODES COULEUR

Les éléments de la ligne ACC sont conçus pour prévenir l'accumulation des déchets à l'intérieur de la laveuse, garantissant un résultat de lavage parfaitement hygiènique et constant.

Chaque module de la laveuse et ses composants sont identifiés à l'aide d'un code couleur.

Cela aide le personnel dans les opérations de nettoyage et dans le processus de remontage des composants de la machine, évitant les erreurs de positionnement.



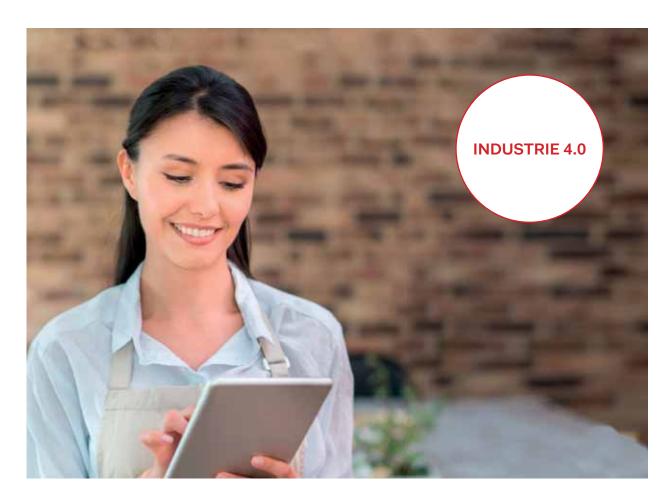


C-SMART

La nouvelle interface C-Smart vous permet d'avoir sur la même laveuse un système de contrôle avancé, développé en collaboration avec Siemens, et un système de sécurité EOR qui permet en cas de dysfonctionnement de l'électronique de passer en mode mécanique afin de pouvoir finir le service.

Le C-SMART permet de communiquer à distance avec la laveuse. Vous pouvez visualiser et télécharger les données, identifier les anomalies et réinitialiser les paramètres en temps réel, directement depuis le portail Comenda Connect.







SÉCHAGE ET RÉCUPÉRATION DES BUÉES

LES TUNNELS DE SÉCHAGE

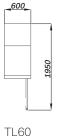
Les tunnels de séchage Comenda permettent de réutiliser les flux d'air chaud et humide à l'intérieur de la machine, tout en permettant une importante économie d'énergie et en améliorant l'environnement de travail.

En plus des versions linéaires de 600 et 800 mm de longueur, des modules de séchage avec double ou triple soufflerie encore plus performants et sépacialement étudiés pour le séchage des cagettes et des conteneurs sont disponibles.

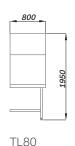
Module de séchage double soufflerie: La chaleur émise par les deux ventilateurs atteint les 90°C et permet d'obtenir un séchage parfait des objets traités.

Module de séchage triple soufflerie: Les trois puissantes lames d'air créées par une turbine éliminent chaque residu d'eau de la superficie des cagettes ou des conteneurs.

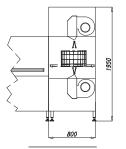




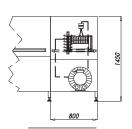
Séchage de 600 mm



Séchage de 800 mm



Séchage avec double soufflerie



Séchage avec triple soufflerie

RECUPÉRATION DES CALORIES

Le système de récupération des calories permet d'alimenter la machine avec une eau froide à 15°C.

Il réduit de 20% la puissance instalée totale et la quantité de buée qui s'échappe de la laveuse avec un maximum de confort pour l'opérateur!







VOUS AVEZ UN PROBLEME? NOUS LE RÉSOLVONS DIRECTEMENT

Nos produits sont conçus pour faciliter et accélérer le travail des techniciens de maintenance.

L'innovante application "App Comenda" avec son "QR code" aide à obtenir un service après vente rapide et efficace.

Si vous avez besoin d'un soutien : en plus de nos distributeurs agrées, notre service technique est prêt à vous assister.



01

Il suffit à l'utilisateur de flasher le

de sa machine pour accéder directement au matricule et à la notice d'instructions.



Modèle



02

Après son inscription validée, le technicien agréé peut télécharger immédiatement les divers manuels, les schémas électriques et hydrauliques ainsi que tous les éclatés des pièces détachées. Tout est facile et à portée de click.







Pas d'erreur dans le choix de la pièce d'origine

20

NOTRE ENTREPRISE

TOUJOURS À VOS COTÉS

Comenda a pour unique priorité : Vous aider à offrir le meilleur service possible.

Depuis 1963, Comenda développe des produits efficaces qui assurent des prestations élevées tout en réduisant les coûts de gestion.

L'étroite collaboration avec nos clients nous permet d'apporter des solutions sur mesure qui répondent à chaque besoin.

Nous prenons en compte les défis que vous affrontez chaque jour afin de vous aider à atteindre vos objectifs. La capacité a travailler ensemble du concept jusqu'à l'installation est le vrai plus Comenda.

Nous sommes seulement un élément de votre activité, mais nous voulons être partie intégrante de vos succès.



RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT

INNOVATION ET AMÉLIORATION CONTINUE

Chez Comenda nous sentons la responsabilité de toujours s'améliorer. Nos produits sont soignés dans les moindre détails et sont soumis à un rigoureux contrôle de qualité. Notre équipe de recherche et de dévelloppement ainsi que notre laboratoire certifié suivent les principes scientifiques les plus avancés pour développer des solutions efficaces et fiables.
Notre équipe d'ingénieurs et de techniciens spécialisés se confrontent avec les commerciaux et les distributeurs pour comprendre au mieux les éxigences du marché.

Tout cela, à l'aide d'un dialogue continu avec nos clients, nous permet de résoudre chaque type de problème et de garantir des prestations maximales. Une approche qui témoigne de notre engagement pour un service d'excellente qualité et pour créer une étroite collaboration avec nos



COMENDA srl

Usine avec système de gestion qualité/ environnement certifié avec les normes ISO9001 et ISO14001:2015.





DONNÉES TECHNIQUES (ALIMENTATION EN EAU CHAUDE)

ACC	ACC1	ACC1P9	ACC2	ACC2P9
Cagettes/h 1ère vitesse	100	150	120	170
Cagettes/h 2ème vitesse	200	300	250	350
SAS anti-projections en entrée	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Prélavage	-	900 mm	-	900 mm
Capacité cuve		801	-	80
Pompe	-	1,24 kW	-	1,24 kW
Lavage	1150 mm	1150 mm	1150 mm	1150 mm
Capacité cuve	801	801	80 I	80
Pompe	1,24 kW	1,24 kW	1,24 kW	1,24 kW
Résistance cuve	10 kW	10 kW	10 kW	10 kW
Rinçage	intégré	intégré	400 mm	400 mm
Consommation d'eau	220 L/h	300 L/h	250 l/h	350 l/h
Resistance surchauffeur	10 kW	14 kW	10 kW	14 kW
Avancement	0,18 kW	0,18 kW	0,18 kW	0,18 kW
SAS anti-projections en sortie (machines sans tunnel)	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Longueur totale	1950 mm	2850 mm	2350 mm	3250 mm
Puissance installée	21,4 kW	26,7 kW	21,4 kW	26,7 kW

Avec tunnel - TL60						
Séchage	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm		
Ventilateur	0,42 kW	0,42 kW	0,42 kW	0,42 kW		
Resistance	6 kW	6 kW	6 kW	6 kW		
Longueur totale	2150 mm	3050 mm	2550 mm	3450 mm		
Puissance installée	27,8 kW	33,1 kW	27,8 kW	33,1 kW		



CONTACT

Comenda

17-19 avenue Gaston Monmousseau 93240 Stains T 01 48 21 63 25

info@alicomenda.fr www.comenda.fr







an Ali Group Company

